

## Cream Z

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt         | 2.27 kg (76.9%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.34 kg (11.5%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked                 | 0.34 kg (11.5%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa    | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|----------|---------|--------|------------|
| Zacieranie | Tettnang | 14.17 g | 60 min | 4.5 %      |
| Zacieranie | Tettnang | 28.35 g | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość    | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|----------|--------------|
| WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast | Ale | Płynne | 147.9 ml | White Labs   |